
Cynaderki wieprzowe duszone 25 min

Dodano: 2010-01-01 17:37:35

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 1506 razy.

Kuchnia z szybkowaru

60 dag cynadłów wieprzowych

3 łyżeczki mąki

6 dag tłuszczu

1 szklana rosółu (lub tyleż wody z 1 łyżką przyprawy "Jarzynka")

1 duża cebula

sól i pieprz do smaku można też dodać 0,5 szklanki śmietany i szczyptę ostrej mielonej papryki

Cynadry rozciąć w pół, nie docinając do końca, wymoczyć przez 0 minut w zimnej wodzie, odcedzić, po czym zalać wrzątkiem, zagotować i odcedzić. Pokroić na plasterki. Rozgrzać w szybkowarze tłuszcz, na bardzo gorącym obsmażyć cynaderki, wlać rosół, wkroić oczyszczoną cebulę. Zamknąć szybkowar i ogrzewać 25 minut od momentu przekroczenia progu ciśnienia wewnętrznego. Po otwarciu szybkowaru włożyć zasmażkę z mąki, przyprawić do smaku solą i pieprzem, zagotować. Kto lubi, może dodać śmietanę i paprykę.

Nadesłał(a): Cartall - Książka Kucharska na CD